



2022 El Goru Chardonnay

Jumilla DOP, Ego Bodegas

Scoperta dello Chardonnay di Jumilla

Descrizione del vino:

Ego Bodegas si distingue per il suo edificio moderno appena fuori dalla città di Jumilla. I vigneti si trovano a 800 metri sul livello del mare e la regione gode di ben 3.000 ore di sole all'anno.

Nota di degustazione:

Brillantes, sattes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Zitronencake, vollreifer Pfirsich und exotische Fruchtaromen von Guava und Ananas. Dazu feine Röstaromen, Vanilleschote und etwas Caramel Toffee in der entzückenden Nase. Am Gaumen präsentiert er sich feinstrukturiert und leichtfüssig, zugleich aber mit beeindruckender Opulenz und Aromenvielfalt. Warmer Apfelstrudel und geröstete Haselnuss. Die samtig-weiche Textur wird von raffinierter Frische begleitet. Grossartiger Trinkgenuss bis ins lange, verführerische Finale.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Jumilla
Produttore:	Goru – Ego Bodegas
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1372622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Goru Chardonnay

Jumilla DOP
Ego Bodegas

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi